



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SOĞUK PASTA

Yarım paket margarin  
1 su bardağı un  
1 kg süt  
1 adet damla sakızı  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 paket fındıklı bisküvi  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 su bardağı fındık

Muhallebi için yarım paket margarini tencereye alın. Eridikten sonra tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, 1 su bardağı unu ilave edin.

Pembeleşen unun içine, 1 kg sütü azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Süt kaynamaya başladığında damla sakızını, 1 su bardağı şekerini ve 1 paket vanilyayı ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın.

Koyulaşan muhallebiyi ateşin üzerinden alın. Yüksek devire ayarlı mikserle yaklaşık 10 dakika çırpın.

Dikdörtgen şeklindeki kalıba, streç film döşeyin. Kalıba muhallebiden bir miktar dökün. Fındıklı bisküvileri dizin. Tekrar muhallebiyi dökün.

Bu kez ince kıyılmış fındık ve tarçın serpin. Muhallebinin tamamını kalıba doldurun. İlinmasını bekleyin. İlındıktan sonra buzluğa yerleştirin. 1 saat bekletin. Kalıptan çıkardıktan sonra dilimleyerek, servis yapın.

---